BAPTH

Benutzerhandbuch

Räucher-Grillkamin 4M

Barth Grilltechnik GbR
Dammstr. 12
32130 Enger

Barth-Grilltechnik.de
Mail: barth-grilltechnik.de
Tel.: …….

Bankverbindung:
KNr.:
BLZ

Inhaltsverzeichnis

1	Bedinungs- uns Sicherheitshinweise		
2	Teile-Liste		
3	Produktmerkmale und Ausstattung		
4	Aufbauanleitung		
5	Inbetriebnahme		
6	Grillen		
7	Räuchern/Smoken		
8	Feuerstelle		
9	Garantiebestimmungen		

Barth Grilltechnik GbR
Dammstr. 12
32130 Enger

Barth-Grilltechnik.de
Mail: barth-grilltechnik.de
Tel.: …….

Bankverbindung:
KNr.:
BLZ

1. Bedinungs- und Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!
- **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Das Grillgerät vor dem Gebrauch auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufstellen!
- Seien sie vorsichtig beim Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills, an den scharfen Rändern könnten sie sich kratzen oder Schürfwunden zuziehen.
- Benzin, Petroleum oder Alkohol dürfen nicht verwendet werden um Holzkohle anzuzünden. Der Gebrauch von diesen oder ähnlichen Produkte könnte eine Explosion verursachen, die zu ernsthaften körperlichen Verletzungen führen könnte.
- Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten.
- Wenn der Grill in Gebrauch ist, diesen niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen sie Vorsicht walten wenn sie den Grill bewegen, um eine Überbeanspruchung der tragenden Teile zu verhindern.
- Der Grill sollte mindestens **5 m** von jeglichen Zündstoffen (Decken, Gebäude, Zäune, Bäume, Sträucher, usw.) entfernt aufgestellt werden.
- Wenn Sie Holzkohle und/oder Holz nachfüllen, lassen Sie bitte äußerste Vorsicht walten.
- Bringen Sie ihren Grill nie in die Nähe brennbarer Flüssigkeiten, Gase, oder dorthin wo brennbare Dämpfe sein können.
- Seien sie vorsichtig, wenn plötzlich frische Luft ins Feuer kommt, kann es aufflammen.
- Wenn Sie die Haube öffnen, halten Sie Hände, Gesicht und Körper fern vom heißen Dampf und eventuell auflodernden Flammen.
- Eine Temperatur von **250°** C (450° F) sollte nicht überschritten werden, da sonst Verfärbungen und Verformungen des Metalls entstehen könne.
- Legen Sie Holzkohle und/oder Holz nicht direkt an die Grill-Wände, da dies Verfärbungen und Verformungen des Metalls verursachen kann und die Lebensdauer des Metalls maßgeblich reduzieren kann.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, um ihre Hände vor Brandwunden zu schützen.
- Vermeiden Sie es die heißen Oberflächen zu berühren.
- Wenn sie die Haube öffnen, stellen Sie sicher, dass die Kurbel vollständig eingerastet ist und die **Sicherheitsschraube** fest angezogen ist, sonst kann die Haube plötzlich zufallen und ernsthafte körperliche Verletzungen verursachen.
- Halten Sie die Haube beim Öffnen und Schließen mit einer Hand an dem Führungsrohr fest während Sie, mit der anderen Hand, die Kurbel bewegen, um eine Verdrehen der Haube zu vermeiden.
- **Drehen Sie die habe nie weiter als 90 Grad** um das Stehrohr, da der Grillkamin sonst kippen könnte.

- Sichern Sie die Kurbeln nach einer Bewegung immer gleich wieder mit dem Sicherungsstift.
- Lassen Sie Kohlen und heiße Asche nie unbeaufsichtigt. Bevor sie den Grill unbeaufsichtigt lassen, müssen Kohlen und Asche entfernt werden. Füllen sie die restlichen Kohlen und Asche in einem nichtbrennbaren Metallbehälter und füllen sie diesen völlig mit Wasser. Lassen Sie Kohlen und Wasser 24 Stunden im Metallbehälter bevor sie dies Entsorgen.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren Sie das Grillfleisch gekühlt auf und tauen diese im Kühlschrank oder Mikrowelle auf. Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln auf. Waschen sie Alles was in Kontakt mit rohem Fleisch war. Garen sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen sie Reste sofort. Grillen sie Fleisch medium oder durch.

Barth Grilltechnik GbR
Dammstr. 12
32130 Enger

Barth-Grilltechnik.de
Mail: barth-grilltechnik.de
Tel.: …….

Bankverbindung:
KNr.:
BLZ

2. Teile-Liste

Abbildung 1

1	Deckel	9	Feuerroste
2	Schornstein	10	M12 Schrauben (Gewindestifte)
3	Führungsrohr	11	Unterbau
4	Kurbel Höhenverstellung Haube	12	Kurbel Höhenverstellung Feuerroste
5	Kurbel Höhenverstellung Grillroste	13	Luftregulierung/Türverschluss
6	Haube	14	Thermometer
7	Stehrohr		Tür
8	Grillroste		Feuerroste
			Sicherungsschraube
			Prallblech

Barth Grilltechnik GbR
Dammstr. 12
32130 Enger

Barth-Grilltechnik.de
Mail: barth-grilltechnik.de
Tel.: …….

Bankverbindung:
KNr.:
BLZ

3. Produktmerkmale / Ausstattung:

- Der Räucher-Grillkamin 4M besteht zu 100% aus 1.4301 Edelstahl (bis auf die Holzgriffe)
- Der 4M lässt sich als Grill, Schwenkgrill, Smoker (Räucherofen) und als Feuerstelle benutzen.
- Durch den Schornstein ist einen sehr guten Zug garantiert und er verhindert unangenehme Rauchentwicklung auf Augenhöhe
- Die Höhe der Grillroste lässt sich genauso wie die Höhe der Haube mit je einer Kurbel einstellen
- Die Haube kann zusätzlich um das Führungsrohr gedreht werden, mit dieser Funktion lässt sich das Grillgut sofort aus der Hitze nehmen und die Reinigung des Unterteils wird erleichtert
- Über die Luftregulierung und den Schornsteindeckel lässt sich besonders beim Räuchern die Temperatur einstellen und mit dem eingebauten Thermometer kontrollieren
- Der Deckel verhindert zusätzlich das Eindringen von Regen und Schnee
- Die Grillroste ist achteckig mit ca. 70cm Durchmesser
- Die Grillroste besteht aus Ober- und Unterteil, so dass sich die Stäbe der Roste leicht entnehmen und säubern lassen
- Die Stäbe sind aus 8mm Edelstahl-Vollwelle gefertigt und schwimmend gelagert um Hitzeausdehnung zu kompensieren
- Die Roste wird aufgelegt oder an vier Edelstahlseilen mit verpressten Seilschlaufen drehbar aufgehängt
- Durch das hohe Gewicht (ca. 15Kg) bleibt die Rose sehr lange in Bewegung
- Die Feuerroste besteht aus massivem 3mm Edelstahl und ist so gefertigt, dass auch bei großer Hitze keine Spannungen im Material entstehen
- Die Höhe der Feuerroste lässt sich mit Hilfe von zwei Kurbeln einstellen, diese Funktion wird für die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten das 4M benötigt, so ist das Feuer in der obersten Lage gut zu sehen, die Grilltemperatur bei aufgelegter Grillroste einzustellen und die unterste Lage wird beim Garen mit indirekter Hitze (Smoken/Räuchern) benötigt
- Die Tür auf der Vorderseite dient beim Smokens/Räuchern oder beim Grillen, mit aufgelegter Roste, zum schüren des Feuers und beim Reinigen kann die Asche einfach ausgefegt werden
- Der 4M hat einen erhöhten Boden, auf dem sich Asche und Glut sammeln kann ohne den Untergrund zu schädigen
- Im Lieferumfang enthalten ist auch das Prallblech was beim Smoken/Räuchern zwischen Grillroste und Feuerroste eingehängt wird um ein indirektes Garen zu ermöglichen
- Der 4M lässt sich einfach (zwei Schrauben) in 3 Teile (Unterbau, Haube + Schornstein und Stehrohr) zerlegen
- Breite x Tiefe x Höhe: 80cm x 80cm x 240cm (geschlossene Haube; 300cm bei geöffneter Haube)
- Gewicht: 80Kg

Barth Grilltechnik GbR
Dammstr. 12
32130 Enger

Barth-Grilltechnik.de
Mail: barth-grilltechnik.de
Tel.: …….

Bankverbindung:
KNr.:
BLZ

4. Aufbauanleitung

WICHTIG!!! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills. Dieses Benutzerhandbuch ersetzt alle eventuell in der Verpackung vorhandenen Einleger oder Hinweise. Tragen Sie beim Zusammenbau immer Schutzhandschuhe!

1. Entfernen Sie die Transportverpackung
2. Stellen Sie den Unterbau (siehe Abbildung 1 Nr. 11) mit allen angebauten und, für den Transport, angeklebten Teilen auf eine ebene, befestigte Fläche. **Achtung!!! Beachten Sie hierbei die Sicherheitshinweise bezüglich der Entfernung zu brennbaren Materialien!**
3. Drehen Sie die zwei M12 Schrauben (siehe Abbildung 1 Nr. 10) heraus, verwenden Sie hierfür den großen mitgelieferten Sechskantschlüssel (Imbusschlüssel)
4. Setzen Sie die Haube (siehe Abbildung 1 Nr. 6) so auf den Unterbau, dass das Führungsrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 3) über dem am Unterbau befestigtem Rohr liegt
5. Stecken Sie das Stehrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 7), mit der angeschweißten Nase nach oben, durch das Führungsrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 3) in das Rohr am Unterbau. **Wichtig!!! Das Stehrohr muss bis zum Anschlag in das Rohr am Unterbau gesteckt werden!**
6. Drehen Sie das Stehrohr so, dass die angeschweißte Nase weg vom Grill zeigt.
7. Drehen Sie die zwei M12 Schrauben (siehe Abbildung 1 Nr. 10) wieder in die Gewinde und ziehen Sie sie fest
8. Setzen Sie nun den Schornstein (siehe Abbildung 1 Nr. 2) auf die Haube und schrauben Sie ihn mit den vier mitgelieferten M5 Linsenkopfschrauben fest. Verwenden Sie hierfür den kleinen mitgelieferten Sechskantschlüssel (Imbusschlüssel)
9. Lösen Sie das Klebeband an der Kurbel für die Höhenverstellung der Haube (siehe Abbildung 1 Nr. 4), rollen das Stahlseil ab und hängen es in die angeschweißte Nase am Stehrohr (siehe Abbildung 1 Nr. 7) ein. **Achtung!!! Aus dem Stahlseil können Drähte herausragen und zu Verletzungen führen!**
10. Kurbeln Sie die Haube nach oben, rasten sie ein, stecken den Sicherungsstift in die Kurbel und drehen die Sicherungsschraube fest. **Achtung!!! Achten Sie darauf, dass die Kurbeln immer vollständig eingerastet sind und die Sichrungsstifte ein unabsichtliches lösen der Kurbel verhindern. Die Höhenverstellung der Haube muss zusätzlich nach jeder Höhenverstellung mit der Sicherungsschraube gegen Absturz gesichert werden!**
11. Nun befestigen Sie die Grillroste an dem Haken der mittig in der Haube hängt.
12. Entfernen Sie nun alle Schutzfolien, Klebereste und andere Verpackungsmaterialien

5. Inbetriebnahme

WICHTIG!!! Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam!

Wenn der Räucher-Grillkamin aufgebaut ist, wie in der Anleitung beschrienen (Siehe 4. Aufbauanleitung) prüfen Sie zuerst, ob alle Funktionen einwandfrei funktionieren.

1. Kurbeln Sie die Haube nach ganz oben und nach ganz unten. Lösen sie dazu die Sicherungsschraube (siehe…), ziehen den Sicherungsstift aus der Kurbelarretierung, ziehen die Kurbel (siehe Abbildung 1 Nr. 4) ein Stück heraus, um die Arretierung zu lösen, und drehen diese bis die Haube auf der gewünschten Position ist. Halten Sie das Führungsrohr hierbei mit einer Hand fest um ein Verdrehen der haube zu verhindern. Drücken Sie die Kurbel wieder in die Arretierung, stecken den Sicherungsstift wieder in die Arretierung und ziehen die Sicherungsschraube wieder an. **Wichtig!!! Achten Sie darauf, dass die Kurbel immer ganz eingerastet ist, der Sicherungsstift die Kurbel vor ungewolltem Lösen schützt und dass die Sicherungsschraube fest ist, da die Haube sonst Abstürzen könnte**
2. Kurbeln Sie die Grillroste siehe (Abbildung 1 Nr. 8) bei geöffneter Haube ganz nach oben und ganz nach unten. Stellen Sie sicher, dass das Stahlseil über die beiden Umlenkrollen geführt wird und sich nicht verklemmen kann. Versuchen Sie eine möglichst ordentliche Wicklung auf den Seiltrommeln zu erreichen, das erhöht die Lebenserwartung der Stahlseile erheblich.
3. Kurbeln Sie die Feuerroste nach ganz oben und nah ganz unten. Entfernen Sie hierfür die Sicherungsstifte der beiden Kurbeln auf der Vorderseite des Unterbaus. Ziehen Sie die Beiden Kurbeln gleichzeitig ein Stück heraus und kurbeln gegenläufig mit gleicher Geschwindigkeit bis die Feuerroste in der gewünschten Lage ist. Schieben Sie die beiden Kurbeln wieder vollständig in die Arretierung und stecken die Sicherungsstifte wieder vor die Kurbeln.
4. Wenn alles einwandfrei funktioniert kontrollieren Sie dass der Grill frei von allem Verpackungs- und Schutzmaterial ist.
5. Schichten Sie, bei geöffneter Haube und angehobener Grillroste, Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden Sie es. **VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
6. Es befinden Sich eventuell Klebstoffrückstände oder andere Verschmutzungen an Ihrem Grill, die giftige Dämpfe erzeugen können. Lassen Sie deswegen das Feuer bei der ersten Inbetriebnahme mindestens eine Stunde brennen, bevor Sie anfangen Lebensmittel auf die Grillroste zu legen.

6. Grillen

WICHTIG!!! Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam!

Mit dem Räucher-Grillkamin 4M haben sie zwei Möglichkeiten zu grillen. Sie können Ihren 4M als herkömmlichen Grill oder als Schwenkgrill verwenden. Die herkömmliche Weise wird empfohlen, wenn Sie die Hitze sehr genau in das Gargut bringen wollen. Der Schwenkgrill hat den Vorteil, dass die Hitze gleichmäßig an alle Stellen der Roste gelangt und so auch das Gargut auf der ganzen Fläche gleichmäßig gegart wird.

Verwendung als Grill:

1. Kurbeln Sie die Grillroste soweit runter, bis sie auf den Stangen der Höhenverstellung für die Feuerroste aufliegt.
2. Haken sie die vier Tragseile der Grillroste aus. Dann kurbeln Sie sie so hoch es geht in die Haube, oder entfernen sie ganz.
3. Kurbeln Sie die Feuerroste nach unten.
4. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Griff der Luftregulierung gegen den Urzeigersinn drehen.
5. Schichten Sie Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden Sie es.
   VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.
6. Schließen Sie die Tür und öffnen Sie die Luftregulierung soweit es geht.
7. Die Gartemperatur wird über die Höhe der Feuerroste und die Luftzufuhr eingestellt.

Verwendung als Schwenkgrill:

1. Kurbeln Sie die Haube auf die höchste Position
2. Stellen Sie sicher, dass die Grillroste ordnungsgemäß an dem Stahlseil, das in der Mitte der Haube hängt, befestigt ist.
3. Kurbeln Sie die Grillroste hoch um freien Zugang zu der Feuerroste zu bekommen.
7. Kurbeln Sie die Feuerroste auf eine mittlere Position und öffnen die Luftregulierung
8. Schichten Sie Holz oder Grillkohle in die Mitte der Feuerroste und entzünden Sie es.
   VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.
4. Nun lassen sie die Grillroste etwas ab.
5. Die Gartemperatur wird über die Höhe der Feuerroste oder die Höhe der Grillroste und die Luftzufuhr eingestellt.
6. Wenn Sie die Grillroste in Rotation bringen kommt es auf der ganzen Garfläche zu einer gleichmäßige Hitzeverteilung.

BAPTH

Barth Grilltechnik GbR
Dammstr. 12
32130 Enger

Barth-Grilltechnik.de
Mail: barth-grilltechnik.de
Tel.: …….

Bankverbindung:
KNr.:
BLZ